Saladmaster®

We Change Lives™

Saladmaster® MP5

Multi-Purpose
5 Quart Oil Core

Núcleo de Aceite
Multipropósito
de 5 Cuartos
(4,7L)

Polyvalent
5 quarts
(4,7L) noyau
d'huile



SA005OCU
120V~ 50/60Hz
850W

Healthy Cooking Guide • La Guía del Arte de Cocción Sana • Guide de cuisson saine

Table of Contents

Tabla de Contenido

Table des Matières

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs. Do not operate this appliance without handles in place.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plugs, or heat control in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged. Return appliance for examination and possible repairs.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
11. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, press the off button, then remove plug from wall outlet.
13. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician for assistance. DO NOT ATTEMPT TO MODIFY THE PLUG IN ANY WAY.
14. Do not use appliance for other than intended household use.
15. Do not tamper with pressure relief valve behind handle. If oil leaks from under handles or from any part of the appliance, do not use. For repairs, see warranty.
16. After cleaning, the appliance inlet (where the electrical connector plugs in) must be thoroughly dried before appliance is used again.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Your Safety is Our Concern

1. Check the handles on the appliance and tighten any loose screws when necessary.
2. The pressure relief valve for the unique "Oil Core" is guarded by the handle. It is important to have handles in place at all times. Do not operate this appliance without both handles securely in place.
3. If the appliance is dropped or the handles are broken, check for damage to the pressure relief valve. If parts are dislodged or if you notice oil leaking from under the handle, contact your distributor for service. Do not tamper with the pressure relief valve under any condition.
4. Always dry outside of appliance completely before connecting heat control.
5. Never immerse hot appliance in water. Always allow it to cool before cleaning.
6. To reduce the hazard of potential electrical shock, this item has a polarized plug which is designed to fit only one way in a polarized outlet.
7. A short cord is provided to reduce the risks of becoming tangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are not recommended.

Features and Benefits

Stainless Steel Construction – Hard, polished stainless steel resists pitting, cracking, and chipping. Easy to clean, your Stainless Steel 5 Qt. Oil Core will retain its beautiful appearance for years.

Amazing Oil Core – Fast, even heat distribution over the entire cooking surface without hot spots is assured, thanks to a special heat conducting oil sandwiched between layers of high quality stainless steel. This is the finest heat conduction system available for cookware!

Touch-Pad Heat Control - Optimum heat selection is easy with the touch-pad heat control. Built-in timer allows you to select the cooking time, up to 12 hours, and the appliance shuts off automatically. Temperature and cooking time can be changed at any point during cooking.

Fully Immersible – With the touch-pad heat control removed, the appliance can be easily washed in your sink or placed in a dishwasher. Water cannot damage the heating element. It is sealed beneath the cooking surface, protected from moisture and corrosion.

Stores Heat – From kitchen to table, piping hot! The Oil Core holds heat long after the appliance is unplugged. Food stays at serving temperature at the table without an inconvenient cord attached.

Use and Care

1. Before the first use, remove heat control. Wash appliance and cover in warm, soapy water to which you have added one cup of vinegar per gallon of water. This removes all traces of manufacturing oils and polishing compounds. Rinse in clear, warm water and dry thoroughly with a clean, soft towel. **Caution: Always remove touch-pad heat control before immersing appliance in water.**

2. Always dry outside of appliance completely before connecting heat control.

3. Refer to Temperature Guide or use temperature specified in recipe to ensure best results.

4. When the appliance is turned off, disconnect the cord from the outlet. To transfer it to the table for serving, remove heat control, handling very carefully since the heat control will be very hot. It is important to lay the hot heat control on a heatproof surface to cool to avoid damage to the table or counter top. If food is not being served from the appliance, allow it to cool before removing heat control.

5. Allow appliance to cool before immersing it in water for cleaning. Do not immerse heat control.

6. See complete Operating and Cleaning Instructions that follow.

7. Before first use, remove the thin protective film covering the touch-pad heat control.

Operating Instructions

1. Insert automatic heat control into appliance. Plug into electric outlet. As soon as the appliance is plugged in, a red signal light will appear on the right side of the display. ⚠ **CAUTION:** Always operate appliance at least 4" (10 cm) from wall.

2. To set the desired temperature, press and release the temperature key (the default temperature will flash) then press the up or down arrow until the desired temperature appears on the display. To select the default temperature of 150°F (65°C), press the temperature key a second time. If no temperature is set, the display will flash for 2 minutes and automatically shut off. Pulsing the up or down arrow will adjust the temperature by 5-degree increments; pressing and holding the key will adjust it by 25-degree increments (10-degrees in Celsius). As the appliance preheats to desired temperature, the signal light (red light on left side of digital display) will blink on and off. Always preheat appliance (4 to 6 minutes), unless recipe states to start with it cold.

3. Add food when the signal light stops blinking, indicating that the cooking temperature has been reached. Heat may be increased or decreased by depressing the up or down arrow, depending upon the type or amount of food being prepared. The signal light will cycle on and off during cooking to indicate that the proper temperature is being maintained.

4. After the food is placed in the appliance, set the cooking time if desired. Press and release the time key. The display will flash "00:00." Press the up or down arrows until the desired length of time is set (maximum is 12 hours). If no time is set, the heat control will operate at the preset temperature until the off button is pressed. Pulsing the key will adjust the time by 1-minute increments; pressing and holding either key will adjust the time by 10-minute increments. The time will automatically count down and the remaining time will be displayed unless the temperature key is pressed. The temperature or time can be changed or displayed anytime during cooking by simply repeating the steps detailed above.

5. When cooking is complete, and the time setting has not been used, press the off button. The temperature and time settings will be cancelled.

6. Pressing and holding both temperature and time buttons at the same time will switch temperature reading between Fahrenheit and Celsius.

Automatic Rice Settings

The digital heat control features two convenient automatic rice settings that take all the guess work out of cooking rice. ***It's as easy as 1-2-3!*** **(1)** Insert desired ingredients. *(See guide below.)* **(2)** Press the temperature key. **(3)** Press the down arrow key once to select RIC1 or twice to select RIC2. Display will flash the chosen setting. When flashing stops, heating has begun. The unit will automatically heat to boiling, cook the rice (a count down timer will appear in the display) and then switch to the keep warm temperature of 150°F (65°C) when cycle is complete.

RIC1 – Low setting/shorter cooking time used for smaller amounts of rice. (1-3 cups dry measure)
RIC2 – High setting/longer cooking time used for larger amounts of rice. (4-5 cups dry measure) ***This unit has a capacity of 5 cups dry measure.*** **DO NOT EXCEED CAPACITY.**

Rice Cooking Guide

Rice	Water	Setting
Standard Varieties		
1 cup	2 cups	RIC1
2 cups	3 cups	RIC1
3 cups	4 cups	RIC1
4 cups	5 cups	RIC2
5 cups	7 cups	RIC2
Jasmine *(For best results, rinse rice twice.)*		
2 cups	3 1/2 cups	RIC1
Calrose		
2 cups	2 3/4 cups	RIC1

These are general guidelines. Results may vary depending on quantity, type and brand of rice selected.

Spanish and American Rice

2 cups rice
3 cups chicken stock or broth
1/2 cup onion, shredded
1/2 cup carrots, shredded
1/2 cup zucchini
1/2 cup tomato, seeded and chopped (optional)

Add all ingredients; mix well. Set 5 Quart Cooker to the RIC1 setting. Cycle will begin automatically. *For vegetables that are more firm, add them when the display reads "20" and the cooking countdown has begun.*

Temperature Guide

Warm or Simmer 150 to 200°F (65 to 95°C)	Keep foods warm; simmer meats and poultry.
225 to 250°F (105 to 120°C)	Stew or braise meats; sauté vegetables; cook sauces, fruits, casseroles, fried rice, and snacks.
275 to 300°F (135 to 150°C)	Prepare eggs, gravies, candies, and puddings.
325 to 350°F (165 to 175°C)	Brown meats, seafood and potatoes; bake cakes, pancakes, and French toast; grill sandwiches.
375°F (190°C)	Sear meats and poultry; stir-fry chicken.
400 to 425°F (205 to 220°C)	Pan-broil meats and fish; stir-fry meats; pop corn.

Slow Cooking Temperature Guide

150 to 160°F (65 to 70°C)	5-7 hours	Simmer: Baked beans, 4 to 6 hour stews, poultry-bone-in soups, cereals. Steam: Hot dogs, fresh-vegetables, puddings
170 to 190°F (75 to 90°C)	3-5 hours	Simmer: Appetizer dips, hot beef, barbecue, “Sloppy Joes,” etc.
200 to 220°F (95 to 105°C)	2-3 hours	Fast Simmer: Spare ribs, lamb shanks, winter squash, fruit punch, vegetable juices, fish chowder, cheese sauce Simmer: Frozen vegetables, potatoes, corn-on-the-cob, stuffed peppers, seafood, rice, dumplings
230 to 250°F (110 to 120°C)	1 1/2-3 hours	Bring liquids to boil. High-simmer: Corned beef, pot roasts and short ribs Thicken: Gravies, soups and sauces Prepare: Fresh applesauce, peach or apple butter and hot chocolate.

Most foods can be prepared at the listed settings. Use cooking times in chart as a guide only. Times will vary. When cooking roasts, ham or poultry, use a meat thermometer inserted in thickest part to ensure that recommended doneness is reached.

Cleaning

1. To maintain the beauty and cooking efficiency of the 5 Qt. Oil Core Cooker, it is important that it be cleaned thoroughly with warm, soapy water after each use. Food films left on the cooking surface will cause discoloration when the appliance is reheated.

2. Although durable, stainless steel is not indestructible. Pitting may result if undissolved salt remains in your appliance. Salt should be added just before serving foods or to boiling liquids. Liquids should be stirred immediately to completely dissolve the salt. Do not allow seasoned foods or high-acid foods to remain in your appliance for long periods.

3. With the heat control removed, your appliance can be immersed in water or placed in an automatic dishwasher to clean. **IMPORTANT: Allow appliance to cool before cleaning. Do not immerse hot appliance in water. Always remove touch pad heat control before putting appliance in water.** Clean in warm, soapy water with a sponge, dishcloth, nylon net, or plastic pad. Do not use a metal scouring pad, knife, or harsh scouring powder on the polished stainless steel finish. Rinse thoroughly with clear, warm water. Dry promptly to prevent water spots. Wipe heat control with a damp cloth, then dry.

4. Persistent overheating may cause blue or brown heat tints inside the appliance. Stains may also result from minerals in certain foods. To remove both heat tints and stains, make a paste with water and a non-abrasive stainless steel cleaner. Do not use a cleaner which contains chlorine bleach. Apply paste with a cloth or sponge, and rub lightly in a circular motion. Wash again, rinse, then dry promptly.

5. Remove minor scratches with a non-abrasive stainless steel cleaner, following the instructions in No. 4 above. To prevent scratches, do not cut, scrape, or chop food with sharp-edged kitchen tools in your appliance.

6. To remove stuck on foods, fill with warm water and let soak for 30 minutes. Then clean with warm, soapy water as usual. A non-abrasive stainless steel cleaner may also be used, following the instructions in No. 4 above.

Quick & Easy Vegetable Minestrone

Serves 10-12

1 medium onion, coarsely chopped
3 14 1/2-ounce (406g) cans vegetable broth
2 large carrots, thinly sliced
2 medium leeks (white part only), chopped
1 large potato, diced
1 rib celery with leaves, coarsely chopped
1 14 1/2-ounce (406g) can diced tomatoes, undrained
1 cup (240ml) green beans, broken into 1-inch (2.5cm) pieces
1/2 cup (120ml) coarsely chopped zucchini
1/3 cup (80ml) egg noodles or spaghetti, broken into pieces
1 15-ounce (420g) can white kidney beans, drained, rinsed
Grated Parmesan cheese for garnish

Preheat 5 Quart Cooker, uncovered, at 250°F (120°C). Add onion and sauté until tender.

Add vegetable broth and bring to a boil. Add all remaining ingredients except egg noodles, kidney beans and Parmesan cheese. Return to a boil, cover and reduce heat to simmer. Cook for 30 minutes or until vegetables are tender.

Add egg noodles and kidney beans. Stir to combine. Cover and continue to simmer for 15 minutes until egg noodles are done.

Serve with Parmesan cheese as garnish.

Roasted Chicken

Serves 4

3-$3^1/_2$ pound ($1^1/_2$-$1^3/_4$ kg) whole chicken
2 tablespoons (30ml) paprika
1 tablespoon (15ml) onion salt
1 tablespoon (15ml) dried rosemary leaves
1 tablespoon (15ml) poultry seasoning
1 teaspoon (5ml) salt

Rinse chicken; pat dry. In a small bowl combine paprika, onion salt, rosemary leaves, poultry seasoning and salt. Rub chicken with seasoning mixture.

Preheat 5 Quart Cooker, uncovered, at 375°F (190° C). add chicken, turning to brown on all sides. With breast side up, cover and reduce heat to simmer. Cook for 1 hour. Insert meat thermometer into chicken to ensure internal temperature is 180°F (80°C) or higher before serving.

Stoplight Stuffed Peppers

Serves 3-6

3 large bell peppers (1 green, 1 yellow, 1 red; or desired combination)
1 pound (454g) ground turkey breast
1 large onion, chopped
2 tablespoons (30ml) Worcestershire sauce
1 48-ounce ($1^1/_3$ kg) jar prepared spaghetti sauce
2 cups (480ml) cooked white rice

Wash and core peppers; set aside.

Preheat 5 Quart Cooker, uncovered at 375°F (190°C). Add ground turkey and onion; brown.

Add Worcestershire sauce, spaghetti sauce and cooked rice; mix well. Fill peppers with mixture, leaving some mixture in 5 Quart Cooker. Place peppers on top of the mixture in Cooker, cover and reduce heat to simmer. Cook 35 to 45 minutes or until peppers are tender. Garnish with parsley if desired.

Italian Style Spaghetti Sauce and Meatballs

Serves 8

MEATBALLS:

- **1 pound (454g) lean ground beef**
- **1 cup (240ml) fine plain bread crumbs**
- **1/2 cup (120ml) grated Parmesan cheese**
- **1/2 cup (120ml) milk**
- **2 large eggs**
- **2 cloves garlic, minced**
- **1 tablespoon (15ml) dried parsley flakes**
- **1 1/2 teaspoons (7ml) salt**
- **1/8 teaspoon (1/2 ml) pepper**

SAUCE:

- **1 medium onion, chopped**
- **1 green pepper, chopped**
- **3 cups (720ml) water**
- **2 15-ounce (420g) cans tomato sauce**
- **2 12-ounce (336g) cans tomato paste**
- **2 3-ounce (85g) envelopes Italian-style spaghetti sauce seasoning**
- **2 cloves garlic, crushed**
- **1 tablespoon (15ml) sugar**
- **1 bay leaf, crumbled**
- **1 teaspoon (5ml) dried oregano leaves**

In a large bowl combine all ingredients for meatballs. Shape into 1-inch (2.5cm) balls, set aside. Makes about 30 meatballs.

Preheat 5 Quart Cooker, uncovered, at 350°F (175°C). Sauté onion and green pepper until soft. Add remaining sauce ingredients, stir to combine.

Add prepared meatballs to sauce; stir to combine. Cover; reduce heat to simmer for 1 1/2 hours, stirring occasionally, until meatballs are cooked through. Serve over spaghetti noodles, garnish with Parmesan cheese.

Le Coq Au Vin (Chicken & Wine)

Serves 8

3 pounds (1 1/2 kg) chicken parts, skinned
1 medium onion, chopped
1 medium carrot, chopped
1 rib celery, chopped
2 tablespoons (30ml) flour
1 cup (240ml) dry red wine
1 cup (240ml) beef stock
1 tablespoon (15ml) tomato paste
2 cloves garlic, minced
1/8 teaspoon (1/2 ml) dried thyme leaves
1 bay leaf
1/2 teaspoon (2-3ml) salt
1/4 teaspoon (1-2ml) pepper
18 white boiler onions
1/4 pound (116g) bacon, cut in 1/2-inch (1.25cm) pieces
1 tablespoon (15ml) vegetable oil or olive oil
1/2 pound (225g) mushrooms, quartered
2 tablespoons (30ml) chopped fresh parsley for garnish

Preheat 5 Quart Cooker, uncovered, at 375°F (190°C). Add chicken; brown on all sides. Remove and set aside. Drain excess grease, leaving 1 tablespoon (15ml).

Add onion, carrot, and celery. Cook uncovered, stirring for 3 to 5 minutes until vegetables are softened. Add flour, stirring for 1 to 2 minutes until browned.

Stir in wine, beef stock, tomato paste, garlic, thyme, bay leaf, salt and pepper. Bring to a boil. Return chicken to pan, cover and reduce heat to simmer for 30 minutes.

Meanwhile, bring 1 quart (1 litre) water to a boil in a sauce pan. Add boiler onions, boil for 3 minutes. Drain, rinse with cold water. Peel, trim and set aside.

In a skillet, cook bacon until crisp. Remove, drain and set aside. Wipe out skillet. Add 1 tablespoon (15ml) oil to skillet; heat over medium heat. Sauté boiler onions and mushrooms until browned. Add to chicken mixture.

Simmer chicken 15 minutes or until onions are tender and chicken is done. Discard bay leaf. Transfer chicken to serving dish. Garnish with bacon pieces and parsley.

Picnic Bar-B-Que

Serves 16-18

2 pound (908g) pork shoulder butt roast
2 pound (908g) beef chuck roast
1 large onion, chopped
1 cup (240ml) celery, finely chopped
1 8-ounce (224g) can tomato sauce
2 8-ounce (224g) bottles chili sauce
1/4 cup (60ml) sugar
2-3 teaspoons (10-15ml) chili powder

Preheat 5 Quart Cooker, uncovered, at 375°F (190°C). Add pork roast and beef roast, brown on all sides. Cover and reduce heat to simmer. Cook for 3 hours, until meat is very tender.

Shred meat by pulling apart with a fork. Add remaining ingredients, stir to combine. Cover and simmer 30 to 60 minutes, until heated through. Serve on buns.

Beef Stroganoff

Serves 6-8

1 1/2 pound (679g) sirloin steak, cut in 1/4-inch (5mm) slices
3/4 cup (180ml) chopped onion
1 14.5-ounce (406g) can beef broth
1 7-ounce (196g) can mushrooms, undrained
1 8-ounce (224g) can tomato sauce
1 8-ounce (224g) package egg noodles, uncooked
12 ounces (336g) sour cream

Preheat 5 Quart Cooker, uncovered, at 400°F (205°C). Add sirloin steak and onion. Cover and cook for 5 minutes.

Add remaining ingredients except sour cream. Stir to combine. Cover and reduce heat to simmer for 15 to 20 minutes. Just before serving stir in sour cream and heat for 5 minutes.

Chicken Vegetable Soup

Serves 4

- **3 medium carrots, scraped, sliced 1/4-inch thick**
- **3 stalks celery, sliced 1/4-inch thick**
- **1 medium onion, chopped**
- **1 1/2-2 pounds chicken (thighs, breast, wings), skin and fat removed**
- **1/2 teaspoon pepper**
- **3 chicken bouillon cubes**
- **4-5 cups water**
- **1-2 cups egg noodles, optional**
- **3 tablespoons chopped fresh parsley**

In 5 Quart Cooker, combine carrots, celery, onion, chicken, pepper, bouillon cubes and water. Cover and cook 7 hours at 150°F (65°C) or 4 hours at 225°F (105°C). Remove and discard bones; return meat to soup. Add noodles and parsley. Cook 15 minutes or until noodles are tender. To keep warm for serving, reduce to 150°F (65°C).

Steak and Mushrooms

Serves 4-6

- **2 pounds extra thick cut, lean, boneless sirloin steak**
- **1 pound fresh mushrooms, cleaned, halved if large**
- **1/2 teaspoon coarsely ground pepper**
- **1 envelope beefy onion soup mix, dry**
- **1 10 1/2-ounce can beef consommé, or beef broth**
- **1 10 1/2-ounce can Healthy Choice cream of mushroom soup**

In 5 Quart Cooker, layer steak, mushrooms, pepper and dry soup. In small bowl, blend beef consommé and mushroom soup until smooth; pour over steak. Cover and cook 6 to 8 hours at 150°F (65°C). Serve with hot noodles, rice or mashed potatoes.

Chicken in Roasted Garlic Sauce

Serves 6

6 medium boneless, skinless chicken breast halves
1 teaspoon snipped fresh rosemary
8 ounces fresh mushrooms, sliced
1 10 1/2-ounce can Healthy Choice cream of roasted garlic soup
1 cup reduced-fat sour cream
1/4 cup flour
1/2 teaspoon salt
1/4 teaspoon pepper
1/2 cup cream sherry, or nonfat chicken broth
12 ounces spinach fettuccine, cooked
2 tablespoons grated Parmesan or Romano cheese
Fresh rosemary sprigs
Paprika

Arrange chicken breasts in 5 Quart Cooker, overlapping if necessary. Sprinkle snipped rosemary over chicken; layer mushrooms on top.

In small bowl, blend soup, sour cream and flour until smooth; do not beat. Stir in salt, pepper and wine; pour over chicken and mushrooms. Cover and cook 6 to 8 hours at 150°F (65°C) until chicken is tender. Remove chicken to center of heated, deep serving platter. Arrange hot pasta around chicken. Stir sauce and mushrooms to mix thoroughly; pour over chicken and pasta. Sprinkle with cheese; garnish with rosemary sprigs and paprika.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice un artículo eléctrico usted debe seguir precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Utilice las asas y perillas. No opere este artículo sin las asas.
3. Para protegerse contra peligros eléctricos, no sumerja en agua o en ningún líquido los cables, enchufes, o el control de calor.
4. Este producto no debe ser usado por niños pequeños o personas con problemas de salud, sin supervisión.
5. Desconecte del tomacorriente cuando la unidad no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de poner o remover piezas.
6. No opere ningún a unidad con un cable o enchufe dañado, o después de haber evidenciado malfuncionamientos o daños de la unidad. Regrese la unidad para su examinación y posible reparación.
7. El uso de accesorios no recomendados para la unidad por los fabricantes podría causar lesiones.
8. No use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue en el borde de una mesa o mostrador.
10. No lo coloque sobre o cercano a hornillas u hornos calientes.
11. Use extrema precaución cuando mueva una unidad que contenga aceite u otro líquido caliente.
12. Siempre conecte primero el enchufe a la unidad y después el cable al tomacorriente en la pared. Para desconectar, oprimir el botón apagado y sacar el tomacorriente del enchufe de la pared.
13. Esta unidad tiene un enchufe polarizado (una hojilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choques eléctricos, debe colocar el enchufe en la posición adecuada (hay sólo una posible). Si el enchufe no se ajusta al tomacorrientes cámbielo de posición. Si aún asi no se ajusta, consulte a un electricista calificado para que le asista. NO INTENTE MODIFICAR EL ENCHUFE EN NINGUNA FORMA.
14. No utilice la unidad para un uso que no sea uso doméstico.
15. No disturbe la válvula de alivio de presión ubicada detrás del asa. No continúe usando la unidad si nota goteo de aceite por debajo de las asas o por alguna otra parte. Refiérase a la garantía para reparaciones.
16. Después de lavar, la parte donde se enchufa el control de temperatura, debe secarse completamente antes de volver a usarlo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Su Seguridad es Nuestro Interes

1. Revise las asas de este utensilio y apriete cualquier tornillo flojo cuando sea necesario.
2. La válvula de alivio de presión del inigualable "Núcleo de Aceite" está protegida por el asa. Es importante tener las asas en el lugar adecuado todo el tiempo. No opere este utensilio si ambas asas no están colocadas seguramente en el lugar adecuado.
3. Revise la válvula de alivio de presión si se deja caer el utensilio o si las asas se rompen. Contacte su distribuidor para servicio si nota que faltan algunas piezas o si nota goteo de aceite por debajo del asa. No altere la válvula de alivio de presión bajo ninguna circunstancia.
4. Siempre seque completamente la parte exterior del utensilio antes de conectar el control de calor.
5. Nunca sumerja el utensilio caliente en agua. Siempre permita que el utensilio se enfríe antes de limpiarlo.
6. Para reducir los daños asociados a choques eléctricos, este artículo tiene un enchufe polarizado que está diseñado para ajustar sólo en una posición en un tomacorriente polarizado.
7. Se le ha provisto un cable corto con el fin de reducir los riesgos de enredo o caídas más comunes en cables más largos. No se recomienda el uso de cables de extensión.

Las Características y los Beneficios

Construcción de Acero Inoxidable - Acero inoxidable, pulido, resiste la formación de marcas, hoyos o quebraduras. Fácil de limpiar, su Utensilio Electrico de 5 Cuartos de Acero Inoxidable y Núcleo de Aceite retendrá su bella apariencia por muchos años.

Sorprendente Núcleo de Aceite - Garantiza una rápida e uniforme distribución de calor sobre la superficie de cocción entera, sin puntos localizados calientes, esto gracias al aceite conductor de calor que está localizado como un emparedado entre capas de acero inoxidable de alta calidad.

Almohadilla de Tacto ("touch-pad") del Control Digital de Calor - La selección de calor óptimo es fácil a través de la almohadilla del control digital de calor. El contador de tiempo ("timer") incorporado le permite seleccionar el tiempo de cocción, hasta un máximo de 12 horas, y el utensilio se apaga automáticamente. La temperatura y tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento de la cocción.

Totalmente sumergible - Una vez que remueva el control digital de calor, el utensilio puede ser fácilmente lavado en el fregadero o colocado en el lavaplatos. El agua no estropea el elemento de calor. Este elemento está completamente sellado debajo del elemento de cocina, protegido de la humedad y la corrosión.

Almacena calor - ¡Caliente de la cocina a la mesa! El centro de aceite mantiene calor mucho tiempo después que el utensilio es desconectado. La comida permanece a la temperatura debida en la mesa sin requerir ningún cable.

El Uso y el Cuidado

1. Antes de usarla por primera vez, remueva el control digital de calor. Prepare una solución jabonosa caliente, agréguele una taza de vinagre por galón de agua, y lave el utensilio y la tapa en esta agua jabonosa. Esto removerá todas las trazas de aceites de fabricación y substancias del pulido. Enjuague con agua limpia y tibia y seque cuidadosamente con una toalla limpia y suave. **Precaución: Siempre remueva el control digital de calor antes de sumergir el utensilio en agua.**

2. Siempre seque completamente el exterior del utensilio antes de conectar el control de calor.

3. Refiérase a la Guía de Temperatura o use la temperatura especificada en la receta para asegurar los mejores resultados.

4. Cuando el utensilio esté apagado, desconecte el cable del tomacorriente. Para transferir el utensilio a la mesa para servir, remueva el control digital de calor, manéjela con mucho cuidado ya que el control probablemente va a estar muy caliente. Es importante dejar reposar el control digital de calor en una superficie resistente al calor para que se enfríe y así evitar daños en la superficie de la mesa o mostrador. Si la comida no se va a servir en el utensilio permita que el utensilio se enfríe antes de remover el control de calor.

5. Para lavar el utensilio permita que la misma se enfríe antes de sumergirla en agua. No sumerja el control digital de calor.

6. Vea las instrucciones completas de Operación y Limpieza que siguen a continuación.

7. Antes de usarse por primera vez, remueva la película protectora que cubre la almohadilla del control digital de calor.

Instrucciones de Operación

1. Inserte el control digital de calor en el utensilio. Enchufe en un tomacorriente eléctrico. Una luz roja de señal aparecerá en el lado derecho tan pronto como conecte la unidad. ⚠ **PRECAUCIÓN:** Para la operación del producto siempre utilice este por lo menos a 4" (10 cm) de distancia de cualquier pared.

2. Para seleccionar la temperatura deseada, presione y libere el botón de temperatura (la temperatura predeterminada parpadeará), luego presione la flecha hacia arriba o hacia abajo hasta que aparezca la temperatura deseada en la pantalla. Para seleccionar la temperatura predeterminada de 150°F (65°C), presione el botón de temperatura otra vez. Si no se selecciona una temperatura, la pantalla parpadeará durante 2 minutos y se apagará automáticamente. Presionar la flecha hacia arriba o hacia abajo ajustará la temperatura en incrementos de 5 grados. Presionar y mantener presionada la tecla ajustará la temperatura en incrementos de 25 grados en Fahrenheit (10 grados Centigrados). A medida que el utensilio se precalienta hasta llegar a la temperatura deseada, la luz de señal (la luz roja en el costado izquierdo de la pantalla digital) se encenderá y apagará. Siempre precaliente el utensilio (4 a 6 minutos), a menos que la receta indique que comience con un utensilio frío.

3. Agregue el alimento cuando la luz de señal deje de parpadear, lo que indica que se ha alcanzado la temperatura de cocción. Se puede aumentar o disminuir la temperatura presionando la flecha hacia arriba o hacia abajo, dependiendo del tipo o de la cantidad de comida que se prepara. La luz de señal se encenderá y apagará en ciclos durante la cocción para indicar que se mantiene la temperatura correcta.

4. Luego de poner el alimento en el utensilio, fije el tiempo de cocción si lo desea. Presione y suelte el botón de tiempo. En la pantalla parpadeará “00:00.” Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo hasta que se fije el tiempo deseado (el máximo es 12 horas). Si no se fija un tiempo, el control de temperatura funcionará a la temperatura ajustada previamente hasta que se presione el botón de apagado. Presionar la tecla ajustará el tiempo en incrementos de 1 minuto. Presionar y mantener presionada cualquiera de las teclas ajustará el tiempo en incrementos de 10 minutos. El tiempo se contará de manera regresiva automáticamente y se mostrará el tiempo restante a menos que se presione la tecla de temperatura. El simple hecho de repetir los pasos detallados anteriormente hará que se pueda cambiar o mostrar la temperatura o el tiempo, en cualquier momento durante la cocción.

5. Cuando finalice la cocción y si no se usó el ajuste de tiempo, presione el botón de apagado. Se cancelarán los ajustes de temperatura y tiempo.

6. Presionar y mantener presionados el botón de temperatura y el de tiempo simultáneamente, cambiará la lectura de la temperatura entre Fahrenheit y Centigrados.

Ajustes Automáticos para Arroz

El control digital de temperatura ofrece dos cómodos ajustes automáticos para arroz que eliminan todo el trabajo de adivinar cuánto cocer este ingrediente. ***¡Es tan fácil como 1-2-3!*** **(1)** Ponga los ingredientes deseados. **(2)** Presione la tecla de temperatura. **(3)** Presione la tecla con la flecha hacia abajo una vez para seleccionar RIC1 o dos veces para seleccionar RIC2. En la pantalla parpadeará el ajuste elegido. Cuando deje de parpadear, habrá comenzado el calentamiento. La unidad se calentará automáticamente hasta hervir, cocerá el arroz (en la pantalla aparecerá un temporizador de cuenta regresiva) y luego pasará a la temperatura para mantenerlo tibio de 150°F (65°C) cuando finalice el ciclo.

RIC1: Ajuste bajo/menor tiempo de cocción usado para cantidades más pequeñas de arroz. (entre 1 a 3 tazas de arroz seco)
RIC2: Ajuste alto/mayor tiempo de cocción usado para cantidades más grandes de arroz. (4 a 5 tazas de arroz seco) ***Esta unidad tiene una capacidad de 5 tazas.*** **NO EXCEDA LA CAPACIDAD.**

Guía de Cocción del Arroz

Arroz	Agua	Ajuste
Variedades estándar		
1 taza	2 tazas	RIC1
2 tazas	3 tazas	RIC1
3 tazas	4 tazas	RIC1
4 tazas	5 tazas	RIC2
5 tazas	7 tazas	RIC2
Jasmine *(Para obtener los mejores resultados, enjuague dos veces el arroz.)*		
2 tazas	3 1/2 tazas	RIC1
Calrose		
2 tazas	2 3/4 tazas	RIC1

Estas son pautas generales. Los resultados pueden variar dependiendo de la cantidad, el tipo y la marca de arroz seleccionada.

Arroz Español y Estadounidense

- **2 tazas de arroz**
- **3 tazas de caldo de pollo**
- **1/2 taza de cebolla, picada**
- **1/2 taza de zanahorias, picadas**
- **1/2 taza de calabacita**
- **1/2 taza de tomates, maduros y picados (opcional)**

Agregue todos los ingredientes; mezcle bien. Coloque el cocedor de 4,75 litros en el ajuste RIC1. El ciclo comenzará automáticamente. *Para las verduras que son más duras, agréguelas cuando se lea “20” en la pantalla y la cuenta regresiva de cocción haya comenzado.*

La Guía de Temperatura

Calentar o cocinar lentamente De 150 a 200°F (De 65 a 95°C)	Mantiene la comida caliente, cocina lentamente carnes y aves de corral.
De 225 a 250°F (De 105 a 120°C)	Guisar o dorar a fuego lento carnes, saltear verduras, cocinar salsas, frutas, cacerolas, arroz frito y meriendas.
De 275 a 300°F (De 135 a 150°C)	Preparar huevos, salsas, caramelos y pudines.
De 325 a 350°F (De 165 a 175° C)	Dorar carnes, mariscos y papas, cocinar bizcochos, panqueques y tostadas francesas; y parrillar emparedados.
375°F (190°C)	Sasonar carnes y aves de corral y sofreir ("stir-fry") pollo.
De 400 a 425°F (De 205 a 220°C)	Freir ligeramente carnes y pescados; sofreir ("stir-fry") carne y palomitas de maíz.

Guía para Cocinar Despacio

De 150 a 160°F (De 65 a 70°C)	5 a 7 horas	Cocción: Frijoles guisados, estofados que tarden de 4 a 6 horas, sopas de aves con huesos, cereales. Cocer al vapor: Perritos calientes, verduras frescas y pudines.
De 170 a 190°F (De 75 a 90°C)	3 a 5 horas	Cocción: Salsas de aperitivo, ternera caliente, barbacoa, “Sloppy Joe”, etc.
De 200 a 220°F (De 95 a 105°C)	2 a 3 horas	Cocción rápida: Costillas de cerdo, patas de cordero, calabazas, ponches de frutas, jugos de verduras, sopas de pescado y salsas de quesos. Cocción: Verduras congeladas, papas, mazorcas de maíz, chiles rellenos, mariscos, arroz y bollitos rellenos.
De 230 a 250°F (De 110 a 120°C)	1 1/2 a 3 horas	Ebullición de líquidos. Cocción a alta temperatura: Falda de ternera, asados de carne y costillas de res. Espesar: Sopas y salsas. Preparar: Compotas de manzana o melocotón (durazno) y chocolate caliente.

La mayoria de los alimentos pueden ser preparados de la manera indicada en la receta, use las instrucciones de arriba solo como guía. El tiempo de cocción variara cuando cocine, lomos, jamones o aves, use un termometro y pongalo en la parte mas gruesa para asegurar que esta cocido completamente.

La Limpieza

1. Para mantener la belleza y la eficiencia de cocción de su Utensilio Electrico de 5 Cuartos de Núcleo de Aceite, es importante que se limpie bien con agua tibia y jabonosa después de cada uso. Al ser recalentadas, películas de comida dejadas en la superficie de cocción pueden causar decoloración del utensilio.

2. Aunque duradero, el acero inoxidable no es indestructible. Se pueden formar picaduras debido a la permanencia en su utensilio de sales no disueltas. La sal debe ser añadida justo antes de servir las comidas o añadida a líquidos hirvientes. No permita que comidas sazonadas o con alto contenido de ácidos permanezcan en su utensilio por períodos prolongados de tiempo.

3. Para la limpieza de su utensilio, usted puede sumergir el utensilio en agua o colocarlo en el lavaplatos, siempre que haya removido el control digital de calor previamente. **IMPORTANTE: Permita que el utensilio se enfríe antes de limpiarlo. No lo sumerja en agua cuando aún esté caliente. Siempre remueva el control digital de calor antes de colocar el utensilio en agua.** Limpie el utensilio en agua jabonosa caliente con una esponja, un trapo, malla de nilón o almohadilla plástica. No utilice almohadillas metálicas de fibra, cuchillo, o polvos ásperos en el acabado del acero inoxidable pulido. Enjuague el utensilio cuidadosamente con agua caliente y clara. Seque rápidamente para evitar manchas de agua. Limpie el control digital con un trapo húmedo y después séquelo.

4. Sobrecalentamiento persistente puede causar matices azules o negros dentro de su utensilio asociados con el calor. Minerales contenidos en algunas comidas también pueden originar manchas. Para remover tanto los matices de calor como las manchas, prepare una pasta con agua y materiales limpiadores no abrasivos para acero inoxidable. No utilice un limpiador que contenga blanqueadores de cloro. Aplique la pasta con un trapo o una esponja, y frote suavemente con un movimiento circular. Lave el utensilio nuevamente, enjuague y seque prontamente.

5. Remueva rayaduras menores con un limpiador no abrasivo de acero inoxidable siguiendo las instrucciones indicadas en el número 4 descrito anteriormente. Para evitar rayaduras, no corte, raspe, o pique comida en su utensilio de cocina.

6. Para eliminar los residuos, llénelo con agua tibia y deje remojar durante 30 minutos. Luego limpie con agua tibia y jabonosa como siempre. También se puede usar un limpiador de acero inoxidable no abrasivo, siguiendo las instrucciones indicadas anteriormente en el Nº 4.

Sopa de Legumbres Fácil y Rapida

Se obtienen 10-12 porciones

1 **cebolla mediana, partida en pedazos medianos**
3 **latas de 406g (14$^{1}/_{2}$ onzas) de caldo de verduras**
2 **zanahorias grandes, rebanadas finamente**
2 **cebollas largas con hojas verdes medianas (la parte blanca solamente), cortada en pedazos**
1 **papa grande cortada en cuadritos**
1 **tallo de apio con las ojas, cortado en pedazos**
1 **lata de 406g (14$^{1}/_{2}$ onzas) de tomates en pedacitos, sin colar**
240ml **(1 taza) de judías, cortados en pedazos de 2.5cm (1 pulgada)**
120ml **($^{1}/_{2}$ taza) de calabacitas cortadas en pedazos**
80ml **($^{1}/_{3}$ taza) de fideos o espagueti, cortados en pedazos**
1 **lata de 420g (15 onzas) frijoles blancos, lavadas**
Queso parmesano rallado para acompañar

Destapada, precaliente la olla de 5 cuartos, a 120ºC (250ºF). Agregue la cebolla y fríala hasta que esté tiernita.

Añada el caldo de verduras y hiérvalo. Agregue el resto de los ingredientes, con excepción de los fideos, los frijoles blancos y el queso parmesano. Vuelva a hervir, tape y cocine a fuego lento. Cocine por 30 minutos o hasta que las verduras estén tiernitas.

Añada los fideos y los frijoles blancos, mezcle bien, tape y cocine a fuego lento por 15 minutos hasta que los fideos estén cocidos.

Acompañe con una cucharada de queso parmesano en cada plato.

Pollo Rostizado

Se obtienen 4 porciones

$1^{1}/_{2}$-$1^{3}/_{4}$ kilos (3-$3^{1}/_{2}$ libras) de pollo entero
30ml (2 cucharadas) de pimentón rojo en polvo
15ml (1 cucharada) de sal de cebolla
15ml (1 cucharada) de hojas de romero secas
15ml (1 cucharada) de sazonador para pollo
5ml (1 cucharadita) de sal

Lave el pollo y séquelo parcialmente. En un recipiente pequeño combine el pimentón, sal de cebolla, hojas de romero, sazonador para pollo, y la sal. Frote el pollo con esta mezcla sazonadora.

Pre-caliente la olla de 5 cuartos, destapada a 190ºC (375ºF). Agregue el pollo y dórelo por ambos lados. Con la pechuga hacia arriba tape la cacerola y cocine a fuego lento por una hora. Inserte el termómetro de carne en el pollo para asegurarse de que la temperatura interna sea de al menos 80ºC (180ºF) antes de servir.

Chiles Rellenos

Se obtienen 3-6 porciones

3 chiles grandes (1 verde, 1 amarillo, 1 rojo o la combinación que deseé)
454g (1 libra) de pechuga de pavo, molida
1 cebolla grande, picada
30ml (2 cucharadas) de salsa “Worcestershire”
1 frasco de $1^{1}/_{3}$kgs. (48 onzas) de salsa preparada para espagueti
480ml (2 tazas) de arroz blanco, cocido

Lave bien los chiles, quíteles el corazón y las semillas y póngalos a un lado. Caliente la olla de 5 cuartos, destapada, a 190ºC (375ºF). Agregue el pavo molido y la cebolla y dórelos.

Añada la salsa “Worcestershire”, la salsa para espagueti y el arroz cocido; mezcle todo muy bien. Rellene los chiles con la mezcla que preparó antes, dejando un poco en la olla. Coloque los chiles encima de la mezcla que dejó en la olla, tape y cocine a fuego lento de 35 a 45 minutos o hasta que los chiles estén tiernos. Si lo desea, puede adornar con perejil.

Salsa de Espagueti con Bolitas de Carne Estilo Italiano

Se obtienen 8 porciones

BOLITAS DE CARNE:

454g (1 libra) de carne de res molida
240ml (1 taza) de migas de pan finamente picadas
120ml ($^1/_2$ taza) de queso parmesano, rallado
120ml ($^1/_2$ taza) de leche
2 huevos grandes
2 dientes de ajo molido
15ml (1 cucharada) hojas de perejil seco
7ml ($1^1/_2$ cucharadita) de sal
$^1/_2$ml ($^1/_8$ cucharadita) de pimienta

SALSA:

1 cebolla mediana, picada
1 pimiento verde, picado
720ml (3 tazas) de agua
2 latas de 420g (15 onzas) de salsa de tomate
2 latas de 336g (12 onzas) de pasta de tomate
2 sobres de 85g (3 onzas) de sazonador para salsa de espagueti tipo italiano
2 dientes de ajo molido
15ml (1 cucharada) de azúcar
1 hoja de laurel desmenuzada
5ml (1 cucharadita) de hojas de orégano seco

En un recipiente grande combine todos los ingredientes necesarios para preparar las bolitas de carne, forme bolitas de aproximadamente 2.5cm (1 pulgada), póngalas a un lado. Se obtienen alrededor de 30 bolitas.

Destapada, precaliente la olla de 5 cuartos a 175ºC (350ºF). Sofría la cebolla y pimiento verde hasta que suavicen. Agregue el resto de los ingredientes necesarios para preparar la salsa y mezcle.

Agregue las bolitas de carne a la salsa, mezcle bien. Tape la olla y cocine a fuego lento por $1^1/_2$ horas, agitando ocasionalmente hasta que las bolitas de carne se cuezan bien. Sirva encima del espagueti. Para acompañar, espolvoreé queso parmesano molido.

Pollo Envinado

Se obtienen 8 porciones

1 1/2 kilo (3 libras) de partes de pollo, sin huesos
1 cebolla mediana, picada
1 zanahoria mediana, picada
1 tallo de apio, picado
30ml (2 cucharadas) de harina
240ml (1 taza) de vino tinto seco
240ml (1 taza) de caldo de res
15ml (1 cucharada) de pasta de tomate
2 dientes de ajo, picado
1/2ml (1/8 cucharadita) de hojas secas de tomillo
1 hoja de laurel
2-3ml (1/2 cucharadita) de sal
1-2ml (1/4 cucharadita) de pimienta
225g (1/2 libra) de champiñones, cortados en cuartos
15ml (1 cucharada) de aceite vegetal o aceite de olivo
18 cebollas blancas chicas para hervir (perlitas)
116g (1/4 libra) de tocino, partido en pedacitos de 1.25cm
30ml (2 cucharadas) de perejil fresco, picado, para adornar

Precaliente la olla de 5 cuartos, destapada, a 190°C (375°F). Agregue el pollo y dórelo por ambos lados. Remuévalo del fuego y póngalo a un lado. Cuele el exceso de grasa, dejando solamente 15ml (una cucharada).

Agregue la cebolla, zanahoria y apio; revolviendo, cocine de 3 a 5 minutos con la olla destapada, hasta que estén tiernos. Agregue la harina, cocine revolviendo de 1 a 2 minutos hasta que doren.

Añada el vino, caldo de res, pasta de tomate, ajo, tomillo, hojas de laurel, sal y pimienta; hiérvalos; regrese el pollo a la olla, tape y cocine a fuego lento por 30 minutos.

Al mismo tiempo, hierva 1 litro (un cuarto) de agua en un recipiente. Añada las cebollas y hierva por 3 minutos, cuele y enjuague con agua fría. Pele y corte las orillas y póngalas a un lado.

En una cacerola cocine el tocino hasta que esté tostadito. Remueva, póngalo a un lado. Limpie la cacerola con una toalla de papel. Agregue 15ml (1cucharada) de aceite y caliente a temperatura mediana; fría ligeramente la cebolla y los champiñones hasta que doren. Agregue esto a la mezcla del pollo.

Hierva el pollo por 15 minutos o hasta que las cebollas estén tiernitas y el pollo cocido. Descarte la hoja de laurel. Coloque el pollo en un plato de servir. Adorne con pedacitos de tocino y perejil.

Picnic Bar-B-Que

Se obtienen 16-18 porciones

908g	**(2 libras) de lomo de puerco**
908g	**(2 libras) de carne de res para asado**
1	**cebolla grande picada**
240ml	**(1 taza) de apio, finamente picado**
1	**lata de 224g (8 onzas) de salsa de tomate**
2	**frascos de 224g (8 onzas) de salsa de chile**
60ml	**(1/4 taza) de azúcar**
10-15ml	**(2 a 3 cucharaditas) de chile en polvo**

Destapada, caliente la olla de 5 cuartos, a 190ºC (375ºF). Añada el lomo de puerco y la carne de res para asado, dore por ambos lados. Tape y cocine a fuego lento por tres horas hasta que la carne esté bien blandita.

Desmenuce con un tenedor. Agregue el resto de los ingredientes y agite para mezclar. Tape y caliente a fuego lento de 30 a 60 minutos. Sirva en bollos de pan.

Carne Tipo Stroganoff

Se obtienen 6-8 porciones

679g	**(1 1/2 libra) de bistec solomillo (sirloin), cortado en piezas de 5mm (1/4 de pulgada)**
180ml	**(3/4 taza) de cebolla picada**
1	**lata de 406g (14.5 onzas) de caldo de res**
1	**lata de 196g (7 onzas) de champiñones, sin colar**
1	**lata de 224g (8 onzas) de salsa de tomate**
1	**paquete de 224g (8 onzas) de fideos, crudo**
336g	**(12 onzas) de crema agria**

Destapada, precaliente la olla de 5 cuartos, a 205º C (400ºF). Agregue el bistec y la cebolla; tape la olla y cocine por 5 minutos.

Añada el resto de los ingredientes, con excepción de la crema agria, y mezcle. Tape la olla y cocine a fuego lento de 15 a 20 minutos. Justo antes de servir agregue la crema agria y caliente por 5 minutos.

Sopa de Pollo con Verduras

Se obtienen 4 porciones

3 zanahorias medianas, peladas y en rodajas de 1/4 de pulgada
3 tallos de apio, en rodajas de 1/4 de pulgada
1 cebolla mediana, picada
1 1/2 ó 2 libras de pollo (contramuslos, pechuga, alas), sin piel ni grasa
1/2 cucharadita de pimienta
3 cubitos de caldo de pollo
4 ó 5 tazas de agua
1 ó 2 tazas de pasta (opcional)
3 cucharadas de perejil fresco picado

En la olla de 5 cuartos, combinar las zanahorias, el apio, la cebolla, el pollo, la pimienta, los cubitos de caldo de pollo y agua. Cocine por 7 horas a 65ºC (150ºF) o por 4 horas a 105ºC (225ºF). Deshuesar el pollo, y echar de nuevo el pollo a la sopa. Agrege la pasta y perejil. Tape la olla y cocine otros 15 minutos o hasta que la pasta este lista. Cambiar el ajuste de temperatura a 65ºC (150ºF) para conservar la sopa caliente hasta servirla.

Bistec con Champiñones

Se obtienen 4-6 porciones

2 libras de solomillo deshuesado y magro, en filetes gruesos
1 libra de champiñones, limpios y cortados por la mitad si son grandes
1/2 cucharadita de pimienta gorda
1 sobre de mezcla deshidratada de sopa de cebolla con sabor a carne
1 lata de consomé o caldo de carne de 10 1/2 onzas
1 lata de sopa de crema de champiñones "Healthy Choice" de 10 1/2 onzas

En la olla de 5 cuartos, colocar en capas el bistec, los champiñones, la pimienta y la sopa deshidratada. En un tazón pequeño combinar el consomé de carne y la sopa de champiñones hasta que la mezcla esté suave y verter esta mezcla sobre el bistec. Tape la olla y cocine de 6 a 8 horas a 65ºC (150ºF). Servir con pasta, arroz o puré de papas calientes.

Pollo en Salsa de Ajo Asado

Se obtienen 6 porciones

6 mitades de pechuga de pollo deshuesadas y sin piel
1 cucharadita de romero fresco picado
8 onzas de champiñones frescos en rodajas
1 lata de sopa de crema de ajo asado "Healthy Choice" de 10 onzas y 1/2
1 taza de crema agria de reducido contenido graso
1/4 de taza de harina
1/2 cucharadita de sal
1/4 de cucharadita de pimienta
1/2 taza de jerez dulce o de caldo de pollo sin grasa
12 onzas de fettuccine de espinacas ya cocinado
2 cucharadas de queso parmesano o romano rallado
Ramitas de romero fresco
Pimentó

Colocar las pechugas de pollo en la olla de 5 cuartos, sobrepuestas si es necesario. Espolvorear el romero picado por el pollo y cubrir con una capa de champiñones.

En un tazón pequeño, combinar la sopa, la crema agria y la harina hasta que no formen grumos, no batir. Remover la sal, la pimienta y el vino y verter esta mezcla sobre el pollo y los champiñones. Tape la olla y cocine de 6 a 8 horas a 65ºC (150ºF) hasta que el pollo este listo. Pasar el pollo al centro de una fuente honda de servir que esté templada. Colocar la pasta caliente alrededor del pollo. Remover la salsa y los champiñones de modo que queden totalmente mezclados y verter esta mezcla sobre el pollo y la pasta. Espolvorear queso y decorar con los retoños de romero y el pimentón.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Quand vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours prendre des précautions élémentaires de sécurité, notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas de surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons. N'utilisez pas l'appareil si les poignées ne sont pas à leur place.
3. Pour vous protéger contre les risques électriques, n'immergez pas le cordon, ni la fiche, ni le thermostat dans de l'eau ou un autre liquide.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les jeunes enfants ni les personnes infirmes sans surveillance.
5. Débranchez le poêlon de la prise quand il ne sert pas et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant d'y monter ou d'en démonter des pièces.
6. N'utilisez aucun appareil ménager dont le cordon ou la fiche est endommagé, après qu'il fonctionne mal ou a été endommagé. Retournez-le pour un examen et, le cas échéant, pour des réparations.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher de surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud, ni à sa proximité, ni non plus dans un four chauffé.
11. Faites preuve d'une extrême prudence pour déplacer un appareil ménager qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Fixez toujours en premier la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon sur la prise murale. Pour déconnecter, pressez la touche hors circuit, puis enlevez la fiche de la prise murale.
13. L'appareil possède une fiche polarisée (une des lames en est plus large que l'autre). Cette fiche ne s'adapte que d'une seule façon dans une prise polarisée, ce qui réduit les risques de choc électrique. Si la fiche ne se loge pas à fond dans la prise, tournez-la. Si elle ne s'y loge toujours pas comme il faut, faites appel à un électricien qualifié. **NE TENTEZ ABSOLUMENT PAS DE MODIFIER LA FICHE.**
14. Réservez l'appareil à l'usage ménager.
15. Ne touchez pas à la soupape de décompression située à l'arrière de la poignée. Si de l'huile fuit du dessous des poignées ou de toute partie du appareil, n'utilisez pas l'appareil. Pour des réparations, reportez-vous à la garantie.
16. Après avoir nettoyé l'appareil, l'admission (l'endroit où le raccord électrique est branché) doit être parfaitement sec avant de pouvoir à nouveau utiliser l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité

1. Vérifiez les poignées du faitout et serrez toute vis qui se serait desserrée.
2. La soupape de décompression du «centre d'huile» unique est protégée par la poignée. Il importe que les poignées soient toujours à leur place. N'utilisez le faitout que si les poignées y sont bien fixées.
3. Si on a laissé tomber le faitout ou si les poignées en sont cassées, vérifiez si la soupape de décompression n'est pas abîmée. Si des pièces s'y sont délogées ou si vous remarquez une fuite d'huile du dessous de la poignée, communiquez avec votre marchand pour faire réparer l'appareil. Ne touchez en aucun cas à la soupape de décompression.
4. Avant de connecter le thermostat, séchez toujours à fond l'extérieur du faitout.
5. N'immergez jamais le faitout chaud dans de l'eau. Laissez toujours refroidir le faitout avant le nettoyage.
6. L'appareil possède une fiche polarisée qui ne s'adapte que d'une seule façon dans une prise polarisée, ce qui réduit le risque de choc électrique.
7. Un cordon court est fourni. Vous risquez moins de vous emmêler ou de trébucher qu'en présence d'un cordon long. Nous déconseillons les rallonges.

Avantages

Construction en acier inoxydable – L'acier en acier inoxydable, dur et poli, résiste à la formation de piqûres, de fissures et d'écailles. Facile à nettoyer, le faitout conservera sa magnifique apparence pendant de longues années.

Extraordinaire centre d'huile – Diffusion rapide et uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson, sans points chauds, grâce à une huile conductrice spéciale logée entre des couches d'acier inoxydable de haute qualité. Il s'agit du meilleur système de conduction thermique qui soit.

Thermostat à bloc tactile – Facilite la sélection de la température. La minuterie incorporée vous permet de choisir la durée de cuisson (jusqu'à 12 heures) et le faitout se met automatiquement hors circuit. À tout moment de la cuisson, vous pouvez changer la température et la durée de cuisson.

Immersion intégrale – Après avoir enlevé le thermostat à bloc tactile, vous pouvez facilement laver le faitout dans l'évier ou le placer dans le lave-vaisselle. L'eau ne peut pas endommager l'élément chauffant, scellé au-dessous de la surface de cuisson, protégé contre l'humidité et la corrosion.

Emmagasine la chaleur – De la cuisine à la table, les aliments restent chauds! Le centre d'huile conserve la chaleur longtemps après le débranchement du faitout. Sur la table, la nourriture reste à la température voulue. Sans le désagrément d'un cordon.

Utilisation et entretien

1. Avant la première utilisation, enlevez le thermostat. Lavez le faitout et le couvercle dans de l'eau savonneuse chaude à laquelle vous aurez ajouté une tasse de vinaigre par gallon [4 litres] d'eau. Vous enlevez ainsi toutes traces d'huiles de fabrication et de pâtes à polir. Rincez dans de l'eau limpide et tiède et séchez bien avec un linge doux et propre. **Mise en garde : Enlevez toujours le thermostat à bloc tactile avant d'immerger le faitout dans de l'eau.**
2. Avant de brancher la thermostat, séchez toujours complètement l'extérieur du faitout.
3. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, reportez-vous au guide de température ou utilisez la température spécifiée dans la recette.
4. Une fois le faitout mis hors circuit, débranchez le cordon de la prise. Pour apporter le faitout à la table pour servir, enlevez le thermostat, en la manipulant avec grand soin car elle sera brûlante. Il importe de poser le thermostat chaude sur une surface à l'épreuve de la chaleur pour éviter d'endommager le dessus de la table ou du comptoir. Si vous ne servez pas la nourriture à partir du faitout, laissez-le refroidir avant d'enlever le thermostat.
5. Laissez refroidir le faitout avant de l'immerger dans de l'eau pour le nettoyage. N'immergez pas le thermostat.
6. Voyez les instructions complètes d'utilisation et de nettoyage qui suivent.
7. Avant la première utilisation, veuillez retirer la mince pellicule protectrice qui couvre le panneau de commande de chaleur.

Mode d'emploi

1. Insérer le régulateur de chaleur automatique dans l'appareil. Brancher dans une prise électrique. Dès que l'appareil est branché, un voyant rouge s'allume sur le côté droit de l'affichage. ⚠ **ATTENTION :** Toujours faire fonctionner l'appareil à une distance d'au moins 10 cm (4") du mur.
2. Pour régler la température souhaitée, appuyer et relâcher la touche de température (la température par défaut clignotera) puis appuyer sur la flèche vers le haut ou vers le bas jusqu'à affichage de la température souhaitée. Pour sélectionner la température par défaut de150 °F (65 °C), appuyer sur la touche de température une seconde fois. Si aucune température n'est réglée, l'affichage clignotera pendant 2 minutes et s'arrêtera automatiquement. Appuyer par pulsion sur la flèche vers le haut ou vers le bas permettra de régler la température par incréments de 5 degrés ; appuyer sur la touche et la maintenir enfoncée permettra de la régler par incréments de 25 degrés Fahrenheit (10 degrés Celsius). Tandis que l'appareil préchauffe pour arriver à la température souhaitée, le voyant (rouge sur le côté gauche de l'affichage numérique) clignotera par intermittence. Toujours préchauffer l'appareil (de 4 à 6 minutes), sauf si la recette indique de démarrer à froid.
3. Ajouter les ingrédients lorsque le voyant s'arrête de clignoter, indiquant que la température de cuisson est atteinte. Pour augmenter ou diminuer la chaleur, appuyer sur la flèche vers le haut ou vers le bas, en fonction du type ou de la quantité de nourriture à préparer. Le voyant s'allumera par intermittence durant la cuisson pour indiquer que la bonne température est maintenue.
4. Une fois les ingrédients placés dans l'appareil, régler le temps de cuisson le cas échéant. Appuyer sur la touche minuterie et la relâcher. L'écran affichera “00:00”. Appuyer sur les flèches vers le haut ou vers le bas jusqu'à obtention de la durée souhaitée (maximum de 12 heures). Si aucune durée n'est réglée, le régulateur de chaleur fonctionnera à la température préréglée jusqu'à ce que le bouton off/arrêt soit appuyé. Appuyer par pulsion sur la touche réglera la minuterie par incréments d'1 minute ; appuyer sur la touche et la maintenir pour ajuster la minuterie par incréments de 10 minutes. La minuterie commencera automatiquement à compter à rebours et le temps restant s'affichera à moins d'appuyer sur la touche de température. La température ou le temps peuvent être modifiés ou affichés à n'importe quel moment pendant la cuisson ; il suffit pour cela de refaire les étapes détaillées ci-dessus.
5. En fin de cuisson, appuyer sur le bouton off/arrêt si le réglage de minuterie n'a pas été utilisé. Les réglages de température et de minuterie sont annulés.
6. Appuyer sur les deux boutons de température et de minuterie simultanément et les maintenir enfoncés fera alterner le relevé de température entre Fahrenheit et Celsius.

Réglages automatiques pour riz

Le régulateur de chaleur numérique offre deux réglages automatiques pratiques pour le riz qui permettent de faire cuire le riz avec précision. ***C'est aussi simple que 1-2-3 !*** **(1)** Introduire les ingrédients souhaités. *(Voir guide ci-dessous.)* **(2)** Appuyer sur la touche température. **(3)** Appuyer sur la touche fléchée vers le bas une fois pour sélectionner RIC1 ou deux fois pour sélectionner RIC2. L'affichage clignotera le réglage choisi. Lorsque le clignotement s'arrête, le chauffage a commencé. L'unité chauffera automatiquement jusqu'à ébullition, fera cuire le riz (une minuterie s'affichera) et passera ensuite à la température de conservation au chaud de 150°F (65°C) lorsque le cycle est terminé.

RIC1 – Faible réglage/temps de cuisson plus court utilisé pour de plus petites quantités de riz. (1-3 tasses-mesure pour matières sèches)
RIC2 – Réglage élevé/temps de cuisson plus long utilisé pour de plus grandes quantités de riz. (4-5 tasses-mesure pour matières sèches) ***Cette unité a une capacité de 5 tasses-mesure pour matières sèches.*** **NE PAS EXCÉDER LA CAPACITÉ.**

Guide de cuisson de riz

	Riz	Eau	Réglage
Variétés standard			
	1 tasse	2 tasses	RIC1
	2 tasses	3 tasses	RIC1
	3 tasses	4 tasses	RIC1
	4 tasses	5 tasses	RIC2
	5 tasses	7 tasses	RIC2
Jasmin *(Pour de meilleurs résultats, rincer le riz à deux reprises.)*			
	2 tasses	3 1/2 tasse	RIC1
Calrose			
	2 tasses	2 3/4 tasse	RIC1

Ces directives sont d'ordre général. Les résultats sont susceptibles de varier en fonction de la quantité, du type et de la marque de riz sélectionné.

Riz à l'espagnole et riz américain

2 tasses de riz
3 tasses de bouillon de volaille
1/2 tasse d'oignon, en lanières
1/2 tasse de carottes, en lanières
1/2 tasse de courgettes
1/2 tasse de tomates, épépinées et concassées (en option)

Ajouter tous les ingrédients ; bien mélanger. Régler le 5 Quart Cooker sur RIC1. Le cycle commencera automatiquement. *Pour les légumes qui sont plus fermes, les ajouter lorsque l'affichage indique "20" et le compte à rebours de cuisson a commencé.*

Guide de température

Au chaud ou mijoter 150 à 200°F (65 à 95 °C)	Tenir les aliments au chaud; mijoter les viandes et la volaille.
225 à 250°F (105 à 120°C)	Braiser les viandes ou les cuire en ragoût; sauter les légumes; cuire les sauces, les fruits, les plats en casserole, le riz frit et les casse-croûte.
275 à 300°F (135 à 150°C)	Préparer les œufs, les sauces, les confiseries et les puddings.
325 à 350°F (165 à 175 °C)	Dorer les viandes, les fruits de mer et les pommes de terre ; cuire au four les gâteaux, les crêpes et le pain doré ; griller le pain.
375°F (190°C)	Saisir les viandes et la volaille; sauter le à la chinoise.
400 à 425°F (205 à 220°C)	Griller à la poêle les viandes et les poissons; sauter les viandes à la chinoise; souffler le maïs.

Guide de température pour cuisson lente

150 to 160°F (65 à 70°C)	5 à 7 heures	Pour mijoter: Fèves cuites, ragoûts cuisant entre 4 et 6 heures, soupes à base de volaille non désossée, céréales. Pour étuver: Saucisses chaudes, légumes frais, poudings
170 to 190°F (75 à 90°C)	3 à 5 heures	Pour mijoter: Trempettes hors-d'oeuvre, boeuf chaud, barbecue, «Sloppy Joes», etc.
200 to 220°F (95 à 105°C)	2 à 3 heures	Pour mijoter vite: Côtes levées, jarrets d'agneau, courge d'hiver, punch aux fruits, jus de légumes, chaudrée de poisson, sauce au fromage. Pour mijoter: Légumes congelés, pommes de terre, épis de maïs, poivrons farcis, fruits de mer, riz, boulettes de pâte
230 to 250°F (110 à 120°C)	$1\frac{1}{2}$ à 3 heures	Pour porter les liquides àébullition. Pour mijoter à haut régime: Boeuf salé, boeuf en daube et bouts de côtes. Pour épaissir: Jus, soupes et sauces. Pour préparer: Purée de pommes, tartinade de pêches ou de pommes et chocolat chaud.

La plupart des aliments peuvent être préparés aux réglages indiqués. Utiliser les durées de cuisson du tableau comme référence seulement; les durées réelles varieront. Pour la cuisson de rôtis, de jambon ou de volaille, utiliser un thermomètre à viande inséré dans la partie la plus épaisse afin d'assurer l'obtention de la cuisson recommandée.

Nettoyage

1. Pour préserver la beauté et l'efficacité du faitout à centre d'huile, il est important de le nettoyer à fond à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Les dépôts d'aliments laissés sur la surface de cuisson causeront une décoloration quand le faitout sera réchauffé.

2. L'acier inoxydable est durable, mais non indestructible. Des piqûres peuvent se former si du sel non dissous reste dans votre faitout. Il convient d'ajouter du sel juste avant de servir les aliments ou aux liquides en ébullition. Il faut remuer immédiatement les liquides pour dissoudre tout le sel. Ne laissez pas dans votre faitout, pendant de longues périodes, d'aliments épicés, ni d'aliments très acidulés.

3. Le thermostat étant enlevé, vous pouvez immerger le faitout dans de l'eau ou le placer dans un lave-vaisselle automatique pour le nettoyage. **REMARQUE IMPORTANTE : Laissez refroidir le faitout avant le nettoyage. N'immergez pas le faitout dans de l'eau s'il est chaud. Enlevez toujours le thermostat à bloc tactile avant de mettre le faitout dans de l'eau.** Nettoyez le faitout dans de l'eau savonneuse chaude avec une éponge, un linge à vaisselle, un filet de nylon ou un tampon de plastique. N'utilisez ni tampon à récurer métallique, ni couteau, ni poudre à récurer abrasive sur le fini d'acier inoxydable poli. Rincez bien le faitout à l'eau chaude et limpide. Séchez sans délai pour prévenir les taches d'eau. Essuyez le thermostat avec un linge humide, puis séchez.

4. Une surchauffe persistante peut bleuir ou brunir par endroits l'intérieur de votre faitout. Les minéraux contenus dans certains aliments peuvent causer des taches. Pour enlever les colorations et les taches, préparez une pâte composée d'eau et de détergent non abrasif à acier inoxydable. N'utilisez pas de détergent qui contienne de produit à blanchir au chlore. Appliquez la pâte avec un linge ou une éponge et frottez-la légèrement dans un mouvement circulaire. Relavez le faitout, puis séchez-le sans attendre.

5. Enlevez les petites éraflures avec un détergent non abrasif à acier inoxydable, en suivant les instructions du paragraphe 4 ci-dessus. Pour empêcher les éraflures, ne coupez pas, ni ne raclez, ni ne hachez les aliments dans le faitout avec des ustensiles de cuisine à bord tranchant.

6. Pour éliminer les aliments incrustés, remplir d'eau chaude et laisser tremper pendant 30 minutes. Nettoyer ensuite à l'eau chaude savonneuse comme à l'habitude. On peut également utiliser un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable, selon les instructions figurant au N° 4 ci-dessus.



230 Westway Place 101
Arlington, Texas 76018
1-800-765-5795
www.saladmaster.com

L20129SA

Printed in USA • Impreso en EE. UU. • Imprimé aux É.-U.